68 Année. T. 136. N° 30 29 Juillet 1951

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* — (Midi) Paris 1893, p. 270.

1 AUG. 1951

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

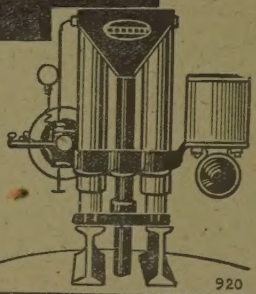
SERHYDRO

APPAREIL DE SERRAGE HYDRAULIQUE A LONGUE COURSE

S'ADAPTE SUR VIS DE PRESSOIR MÊME COURBÉE

A BRAS OU AU MOTEUR

NOMBREUSES RÉFÉRENCES



920

Ets SIMON FRÈRES
CHERBOURG

NOUVEAUTÉ

SERHYDRO

à pompe entièrement en acier inoxydable 18x8

Sécurité de fonctionnement complète
Robustesse à toute épreuve
Extrême simplicité

La pompe « acier inoxydable » transforme les conditions d'emploi des appareils hydrauliques

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, RUE DE LOGELBACH - PARIS (17e)

AGRICULTEURS

N'attendez pas que les lapins dévorent vos cultures

LE " CHASSE-LAPINS "

les protégera

Adressez votre commande à

« CHASSE-LAPINS », Ets STICKER
VILLENEUVE-LES-AVIGNON (Gard)

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

N'attendez pas au dernier jour

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Vos Semences d'Automne :

BLE Docteur MAZET
BLE ETOILE de CHOISY
ESCOURGEON HATIF de GRIGNON
AVOINE ROUGE d'ALGERIE
AVOINE d'HIVER du PRIEURE
AVOINE La GAILLARDE
VESCE de CERDAGNE

Sélection..,

Reproduction..

Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)

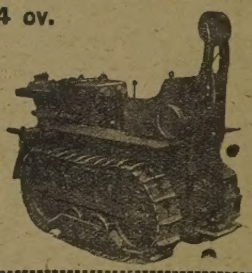
Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES - ARBRES
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés
PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie
58e ANNÉE
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
ANGERS (M.-&-L.)
Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

GUY & MITAL - MARMONIER FILS
— 29, Rue des Tuiliers - LYON P. 15-97 —

MATÉRIEL VINICOLE

Pour Caves et Particuliers dans toutes régions

Son installation moderne
Ses techniciens
Son expérience
Sa qualité

RÉFÉRENCES MONDIALES
MAISON CENTENAIRE

Agents dans toutes régions de France et tous Pays

CONTRE TOUS INSECTES...
... UTILISEZ
RHODIATOX
SULPHOS (Ester Thiophosphorique)
Demandez notice à **RHONE-POULENC**, 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e
Dépositaire régional : **PUGI**, 5, allées Paul-Riquet, BÉZIERS
EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES MAISONS ET COOPÉRATIVES

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

OXYCHLORURE DE CUIVRE TECHNIQUE 56-57 %

BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16, 25, 32 & 50%

NICOTINE

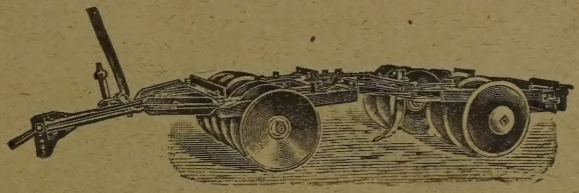
"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TEL. : AVIGNON 15-46

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE

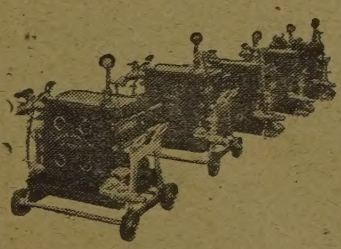


SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — TOULOUSE — TEL. 385-99

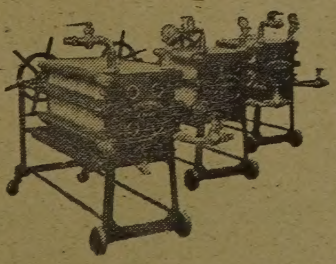
Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par Sous-solage" Edition 1950



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Il a réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

68me Année — Nos 30 29 Juillet 1951

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — La politique viticole. 53
— Les insecticides et le vin. 55
— Toujours le 161-49 C. 56
Ed. Nègre. — Répartition et vinification des vendanges d'hybrides. . . . 57
Robert Chevalier, Irénée Denoy et Marcel Benoist. — Rizière expérimentale du Merle. 65
G. K. L. — Encore la question du Mirobolan. 70
P. Bernaux. — La bigarrure jaune de l'Oignon. 71
R. Montagne. — II. — La responsabilité du preneur d'un bien rural en cas d'incendie. 74
Informations. — Le prix de revient en viticulture. 76
Questions diverses. — Le mouvement des vins. — P. Larue. Sur le placement des engrais. — A la C. G. V. M. 78
Bibliographie. — Fémina pratique. 79
Bulletin commercial. — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La politique viticole

Après l'élection de M. François Romieu, président du syndicat C. G. V., à la présidence confédérale de la C. G. V. M., les événements ont curieusement évolué.

Le dernier, au moment où je rédige ces notes, est un communiqué donné à la presse après la réunion du 19 juillet du bureau de la Fédération des Associations Viticoles.

Le dit communiqué précise qu'il a été pris des « *décisions* importantes en ce qui concerne le règlement de la campagne actuelle et surtout au sujet des mesures à adopter pour assurer l'assainissement définitif du marché viticole et la sélection du vignoble en vue d'améliorer la qualité du produit ».

Et ces mesures sont énumérées : report de la partie de la récolte non consommée sur la campagne prochaine, fixation des règles de l'échelonnement et de la libération par tranches des ressources provenant de la récolte ancienne et de la récolte future, élimination des résidus et des produits de basse qualité, sélection du vignoble orientée vers le choix des cépages convenables, sélection annuelle des récoltes en éliminant par priorité en cas d'excédent les vins les moins propres à la consommation.

Ces décisions ont receuilli l'accord unanime, ... etc... etc.. »

M. Philippe Lamour avait déjà étudié la thèse des « jonctionnistes » qui veulent, comme le bureau de la F. A. V., qu'un sort particulier soit fait au reliquat de la récolte 1950, et celle des « Statutistes » qui veulent,

eux, appliquer les règles habituelles. Il avait remis au Conseil d'administration de la F. A. V. le soin de décider entre les deux doctrines, en faisant un appel à l'union et, « prudence et raison », fait apparaître aux yeux des intéressés les menaces « d'un système susceptible de stocker les excédents à longue échéance après en avoir payé le prix aux producteurs, système dont l'office du blé constitue le modèle général (1) ».

A la satisfaction — probable — de M. le député Gourdon, M. Lamour n'a pas été entendu et la thèse des « jonctionnistes » a prévalu.

Mais, assortie des dispositions énumérées dans le communiqué du bureau de la F. A. V., dont j'ai rappelé les thèmes principaux, elle pouvait être acceptée en raison, surtout, de la sagesse de certaine des dispositions envisagées pour la prochaine campagne et pour un avenir plus lointain.

Mais, la présence de M. Romieu à la tête de la C. G. V. M. donne une particulière importance aux délibérations du syndicat C. G. V. Montpellier-Lodève du 15 juillet dernier et aux déclarations personnelles que, sous forme d'interwiew, M. F. Romieu a données à la presse.

Plusieurs des décisions de la F. A. V. ne sont pas autre chose que le reflet des résolutions du syndicat Montpellier-Lodève ; c'est le cas, en particulier, de l'extension des prestations viniques à *tous* les vignerons. Il est bien dit que « pour tenir compte des difficultés matérielles existant encore dans certains départements des *mesures particulières* pourront intervenir, pendant une période transitoire de trois ans (?) en faveur des vignerons de ces départements, pour *leur faciliter la fourniture de leurs prestations* ».

L'objectif des prestations viniques est la disparition des produits inférieurs obtenus ou « sous-produits » au cours de la vinification. Elles sont considérées comme un facteur d'amélioration de la qualité et, à plusieurs reprises, M. le Président Romieu lui-même n'a pas manqué de mettre l'accent sur l'intérêt que présente la destruction de ces produits. J'ai, pour ma part, considéré que l'on exagérait un peu, le vin de goutte de 8357 S. n'étant pas supérieur de beaucoup au vin de presse du même cépage.

Mais, lorsqu'il s'agit d'étendre les prestations viniques à tous les déclarants, en leur « facilitant la fourniture de leurs prestations » sans les contraindre à détruire effectivement les produits inférieurs, l'argument sur lequel repose cette proposition disparaît totalement.

Il est donc difficile d'admettre que le seul souci de l'intérêt général de la production viticole nationale ait orienté les décisions du Bureau de la F. A. V. On trouve un autre motif de demeurer réservé à leur égard dans le report au prochain Congrès national des modifications du statut viticole qui seraient seules capables d'établir un équilibre durable.

Des intérêts particuliers ne gagnent rien à se mettre ainsi en évidence ; ils ne seraient probablement pas desservis par une certaine discrétion ni par quelques sages et opportunes concessions à l'intérêt général. Car, enfin, il y a le gouvernement, le Parlement, les non-syndiqués, les consommateurs et ceux qui, n'étant rien, sont libres de commenter.

(1) *Midi Libre*, 16 juillet.

Les insecticides et le vin

Les produits anticryptogamiques utilisés en viticulture ne sont pas, aujourd'hui, différents de ce qu'ils étaient il y a soixante-cinq ans. Leurs effets sur les fermentations, sur le vin, ses caractères organoleptiques et sa conservation sont connus depuis longtemps.

Les produits insecticides, au contraire, ne sont plus ceux d'autrefois. Beaucoup d'ingrédients nouveaux, aux noms scientifiques trop compliqués pour rester en mémoire, aux noms de spécialité volontairement consonants et à la composition chimique incontrôlée, sinon incontrôlable, sont mis sur le marché par des établissements industriels fort heureusement séparés, pour le moment, par un semblant d'inimitié.

La concurrence porte ces industriels à combattre la propagande du voisin par des arguments qui mettent en cause l'action du produit sur la qualité du vin.. Il paraît donc utile de placer sous les yeux de nos lecteurs le compte rendu des travaux effectués en Algérie, avec les ressources de l'Institut technique du Vin, par le Laboratoire d'Œnologie de l'Institut Agricole.

« *Repercussion de l'emploi des nouveaux insecticides sur la qualité des vins* (1) ».

L'étude a porté sur quatre insecticides viticoles : le Lethane, le H. C. H., le D. D. T., le Biquinze.

Le Lethane n'apporte aucune perturbation ni dans la marche de la fermentation, ni dans les qualités organoleptiques des vins. Par contre, son efficacité contre les parasites de la vigne est jugée très insuffisante.

Le H. C. H. qui se révèle un bon insecticide dans la pratique, ne produit aucune perturbation appréciable dans la marche de la fermentation.

Il en est tout autrement de son action sur les qualités organoleptiques des vins. Il est susceptible, selon la quantité introduite volontairement ou accidentellement dans les vins, de donner à ceux-ci un *goût anormal très désagréable* (de papier, de moisi). A ce goût peut s'adjoindre une amertume prononcée.

Cet insecticide doit être rejeté par les Viticulteurs, tout au moins pour le traitement tardif des prédateurs de la grappe : Eudémis en particulier.

Le D. D. T. dont l'efficacité comme insecticide est bien connue, n'apporte que peu de perturbations dans la marche de la fermentation et ne déprécie d'aucune façon les qualités organoleptiques des vins.

Toutefois, appliqué en grand, il peut, indirectement, s'opposer au départ spontané de la fermentation par la raréfaction des levures indigènes sur le raisin, raréfaction due à l'action léthale du produit sur tous les insectes disséminateurs : en particulier des Drosophyles.

Le seuil de caractérisation de cet insecticide est de 4 mg. par litre. Nous n'en avons jamais trouvé dans les vins provenant de vignes

(1) Rapport, pour 1950, des travaux de recherche et d'expérimentation viti-vinicole, de vulgarisation et d'information technique. p. 36.

traitées : ceci signifie que si le D. D. T. passe dans les vins, sa dose est toujours inférieure à 4 mg./l.

Cette faible concentration maxima possible, jointe à une toxicité très faible (dose léthale 500 mg. environ par kg. de matière vivante pour les animaux à sang chaud) en font un *insecticide de sécurité.*

Le Biquinze s'est révélé, comme tous les *fluosilicates,* un mauvais insecticide. D'autre part, il peut apporter des quantités anormales de Fluor dans les vins et par ce fait :

— perturber la fermentation ;
— laisser croire à une manœuvre frauduleuse ;
— introduire dans l'organisme du consommateur, un élément minéral nocif.

« De ces quatre insecticides viticoles, il apparaît nettement que seul le D. D. T. est susceptible de donner satisfaction à la fois au phytopathologiste, à l'œnologue et à l'hygiéniste. »

Ces intéressantes conclusions ne manqueront pas de retenir l'attention des vignerons métropolitains alors que l'Eudémis s'est manifestée par une seconde génération particulièrement abondante.

Toujours le 161-49 C

L'étonnante opinion exprimée sur le 161-49 C. il y a peu de temps a suscité les remarques suivantes :

« *L'exécution* de 161-49, que je lis sur le numéro 26-27 du *Progrès Agricole et Viticole,* sous la signature d'un Viticulteur de S.-et-L., certainement de bonne foi, me paraît trop sommaire pour condamner un porte-greffes qui, sur des milliers d'hectares, a fait ses preuves.

L'opinion de M. D. G. ne peut pas « avoir une valeur générale ». Et c'est à juste titre qu'avec vous, l'on peut se montrer réservé sur «..... la valeur des Boutures Greffables ou sur celle des plants qui ont été livrés..... sous le nom de 161-49 ».

Les difficultés de reprise au greffage *sur table* de ce porte-greffes, réunies aux conséquences de la Loi de l'offre et de la demande qui ont classé 161-49 dans la catégorie des variétés qui ont été les plus utilisées durant ces dernières années, ont conduit aux tractations fâcheuses que vous connaissez et aussi à de simples erreurs d'adaptation nées d'un engouement inconsidéré.

On oublie trop souvent :

— qu'il n'y à pas de porte-greffes passe-partout,

— que la qualité, l'authenticité, la sélection..... cela se paye. Comme toute chose.....

— que dans les deux cas, des précautions élémentaires peuvent être prises avec un minimum de sécurité.

Pour ce que je connais du marché, j'ajouterais :

a) Que les pépinières de greffés-soudés *sur 161-49,* à l'exception de quelques variétés H. P. D., sont encore pour ainsi dire inexistantes en France métropolitaine. Par contre, on greffe sur table des millions de 161-49 en Afrique du Nord.

Les pourcentages de reprise ne sont jamais fameux, mais 161-49 est recherché. Il faut avoir des greffés sur 161-49.

b) Je viens d'écrire que 161-49 est recherché. Dans les sols qui lui conviennent et ils sont légions *dans les pays chauds,* les résultats obtenus depuis une vingtaine d'années ont été remarquables. C'est un fait.

c) Il y a un côté « affinité » que paraît ne pas avoir évoqué votre correspondant. Il serait bon de connaître les cépages en cause.

Il y aurait encore une foule de « considérants ».

Ma conclusioon :

Non... « l'opinion de M. D. G. » ..n'a pas, ne peut pas avoir... « une valeur générale ».

Oui..... 161-49 est un bon porte-greffes. A mettre à la place qui lui convient, porteur des cépages pour lesquels son affinité n'est pas douteuse.

Sous les réserves d'usage concernant sa parfaite authenticité..... (Beaucoup plus important qu'on ne le pense, hélas, généralement).

Mais cette conclusion, n'est-elle pas celle au surplus qui caractérise sous un angle général, tous les porte-greffes ?

A. G. Carpentras (Vaucluse).

Les observations de M. A. G. valent non seulement pour ce qui concerne le 161-49 C., mais aussi, comme il le dit si bien lui-même, pour tous les porte-greffes.

J. Branas.

RÉPARTITION ET VINIFICATION DES VENDANGES D'HYBRIDES [1]

A propos des hybrides, plus particulièrement, puisque la question m'est ainsi posée, je vais vous parler des deux problèmes suivants qui préoccupent un certain nombre de présidents de Caves coopératives.

— Celui de la répartition, entre les coopérateurs, des apports des vendanges ;

— Celui de la mise en œuvre de la matière première dans les conditions les plus favorables à la qualité du vin ;

Ces problèmes ne concernent pas que les hybrides.

I. — RÉPARTITION DES VENDANGES

Lorsqu'on pèse la vendange d'un coopérateur et détermine ensuite le degré en puissance du moût, on obtient, en multipliant les deux nom-

(1) Conférence faite à Nîmes, le 8 mai 1951, à l'Assemblée générale de la Fédération des Caves Coopératives du Gard.

bres ainsi obtenus, son apport en « Kg.-degrés », qui sert de base à la répartition du vin entre les producteurs adhérents à la cave.

Ce produit « Kg.-degrés » comprend deux termes ; voyons-les successivement :

A) **Tout d'abord : le degré.**

Ce que l'on devrait considérer, c'est le degré alcoolique du vin fait en réalité, on tient compte du degré en puissance du moût, c'est-à-dire d'un nombre qui est déterminé à partir de la teneur en sucres que l'on mesure avec un mustimètre ou avec un réfractomètre, et en admettant que 17 grammes de sucres/litre donnent un degré d'alcool. C'est pratiquement assez près de la réalité, quoi qu'il faille un peu plus de sucres en vinification en rouge qu'en blanc parce que, dans le premier cas, de l'alcool passe dans les matières solides et se retrouve dans le marc. Mais l'on a cru constater qu'avec les hybrides il faudrait davantage de sucres, tout au moins tels qu'on les détermine par mustimétrie, qu'avec les viniferas.

Diverses caves ont trouvé, avec divers hybrides, plus d'un demi degré d'écart entre le degré mustimétrique et le degré final du vin.

Etant données les méthodes de prélèvement et d'analyse utilisées, il n'y aurait pas trop lieu de s'attacher à cette constatation si, dans les mêmes caves, cette différence, dans le cas des viniferas, ne s'était pas montrée nettement plus faible et si, vu le grand nombre de résultats dont on avait pris la moyenne, dans chaque cas, il n'y avait lieu de tenir compte de la loi des grands nombres.

Cette différence n'avait pas encore été constatée au laboratoire par des analyses plus précises, du moins avec des raisins sains. Mais il était possible que, dans les caves, la teneur en matières solides en suspension, mucilagineuses, fut plus grande dans les hybrides que dans les viniferas, faussant ainsi le dosage.

Il était aussi possible que les hybrides fussent plus riches en matières extractives infermentescibles.

C'est pour élucider ces points que nous nous sommes mis en relation avec quelques caves qui ont bien voulu s'entendre avec notre Service pour la vinification séparée de quelques hybrides. Malheureusement, un tel travail supplémentaire à une période chargée de l'année a eu quelques déchets, et en définitive nos résultats sont trop peu nombreux pour pouvoir être généralisés. Ils me donnent l'occasion de répéter combien les expériences doivent être faites avec soin, avec des moyens suffisants et un plan soigneusement étudié et suivi, parallèlement en cave et au laboratoire, en accord avec le Président de la Cave et le Directeur du Laboratoire. Une partie de l'expérimentation peut donner des résultats plus exacts à la cave, par exemple les rendements en jus que l'on peut extraire d'une plus grande quantité de marc ou de vendange égouttée ;

une autre partie doit être étudiée avec plus de précision au laboratoire ; je pense ici au rendement de la transformation des sucres en alcool.

Voici ce que donnent, en ce qui concerne cette question, les résultats de ces quelques essais :

a) *Différence entre les degrés mustimétriques avant et après filtration.*

Au laboratoire, elles varient en général entre 0°05 et 0°1 ; pour une dizaine d'essais, elle n'a dépassé ces nombres qu'avec trois échantillons, la différence atteignant pour l'un d'eux : 0°8. Il est vraisemblable qu'en cave, où les moyens mécaniques utilisés sont plus puissants, les différences élevées sont plus nombreuses. Aucune cave ne nous a donné de résultats.

b) *Différences entre les degrés alcooliques du vin et les degrés en puissance.*

Au laboratoire, ces différences ont toujours été favorables au vin lorsque le degré en puissance a été déterminé par dosage chimique des sucres ; c'est-à-dire qu'il a fallu, en vinification rosée, moins de 17 gr. de sucres/l. pour donner un degré d'alcool. Il ne nous est pas possible actuellement de dire si tel cépage donne de meilleurs résultats que tel autre à ce point de vue, mais rien ne permet d'affirmer que le rendement de la fermentation serait plus faible avec les hybrides qu'avec les viniferas.

Les différences constatées dans les caves viennent donc bien vraisemblablement surtout des matières en suspension.

Dans le cas de la vinification en rouge, elles peuvent, bien entendu, résulter, au moins en partie non négligeable, de la proportion moindre de jus dans divers hybrides, de l'alcool passant, comme vous le savez, dans les matières solides.

On peut cependant se demander, — il faudra l'étudier, — si les moûts d'hybrides ne seraient pas parfois plus riches en matières extractives « non sucrées » que le moût d'Aramon ou d'autres viniferas ; le degré mustimétrique coïncide, en effet, moins bien avec celui qui a été calculé à partir de la teneur en sucres déterminée par voie chimique.

Ni avec le mustimètre, ni avec le réfractomètre, on ne peut s'attendre à une aussi grande précision qu'avec une méthode chimique bien choisie ; malheureusement, une telle méthode n'est pas assez simple pour être généralisée dans les caves au moment des vendanges.

N'est-elle pas d'ailleurs d'une précision bien trop grande en face des erreurs que l'on commet lors de l'échantillonnage ?

L'amélioration la plus nette à réaliser dans les Caves coopératives du point de vue de l'analyse proprement dite serait, je pense, avant le dosage le tamisage des moûts ou, mieux, leur filtration, même grossière si nécessaire (une filtration à travers un tampon de laine de verre par exemple).

Si, avec certains hybrides, les résultats fournis par le mustimètre sont un peu trop élevés, il ne semble pas que l'on puisse arriver non plus à des résultats sûrs avec le réfractomètre ; cependant, avec cet appareil, on peut espérer se rapprocher davantage de la réalité lorsqu'on a affaire à des moûts très riches en matières en suspension.

Une méthode complémentaire de contrôle, mais il ne faut pas perdre de vue les précautions délicates à prendre, consisterait à vinifier séparément en bonbonnes des jus de différents cépages, jus préalablement dosés très soigneusement par la méthode utilisée à la cave et avec le même appareil, et à titrer le degré du vin obtenu. Cela permettrait d'effectuer des corrections sur les degrés en puissance déterminés pour chaque coopérateur. Il faudrait, pour bien faire, tenir compte des modifications résultant des matières solides en vinification en rouge. Mais une telle méthode ne serait, à mon avis, pratiquement envisageable que pour des cas nettement aberrants.

β) **Voyons maintenant le terme : Nombre de Kgr. de vendange.**

Ce qui importe c'est de connaître le nombre d'hectolitres de moût apportés à la cave par chaque coopérateur et non le nombre de kilos de vendange. Il faudrait mesurer le volume du jus ; mais ce n'est pas actuellement facile.

Lorsque les vendanges sont analogues (même cépage, mêmes conditions de production), les résultats en kilos-degrés sont suffisamment comparables.

Lorsqu'elles sont très différentes, on commet, en les employant, des erreurs.

Exemple I : un même cépage, en coteaux, donne :

— moins de jus, ce dont on ne tient pas compte ;
— plus de degré, ce dont on tient compte.

Le mode de répartition normalement utilisé lui est donc favorable ; ceci est avantageux et même juste du fait que tous les coopérateurs profitent, dans l'ensemble, des résultats obtenus par leur cave, résultats qui sont fonctions de la qualité des apports. Une telle prime à la qualité est logique ; est-elle suffisante même ?

Exemple II : deux cépages différents :

— l'un a de petits grains, beaucoup de rafles, peu de jus ;
— l'autre a de gros grains riches en jus.

Des renseignements qu'ont bien voulu me donner certaines Caves coopératives, il résulte que les hybrides les plus utilisés nécessiteraient le plus souvent de 1 à 16 et parfois 22 kilos de plus que l'Aramon pour donner un hectolitre de vin, la moyenne se rapprochant de 10 kilos de plus.

Le mode habituel de répartition est alors favorable aux cépages à faible rendement en jus ou, dans le cas de ces exemples, à ces hybrides.

Cela serait logique si de tels cépages amélioraient la qualité du vin de telle sorte qu'on aurait avantage à encourager cette production. C'est illogique et injuste vis-à-vis des viticulteurs qui essaient de maintenir, malgré les difficultés, des cépages qui ont fait leur preuve, lorsque d'autres, parce qu'ils y voient un intérêt immédiat, se lancent dans une autre direction qui peut ne pas être favorable à la qualité, non d'ailleurs dans ce but, trop souvent.

Abaisser la qualité, c'est aboutir à une diminution de la consommation et à la mévente. Il faut se décider à prendre les mesures utiles en faveur de la qualité : à la base, planter des cépages donnant de bons vins.

Précisons que, dans ce terme de qualité, je ne mets pas seulement le degré, qui est d'ailleurs mesuré et dont on tient compte, mais tous les caractères qui font d'un vin un bon vin susceptible de plaire au consommateur, de se conserver en s'améliorant jusqu'à la consommation, de contribuer de façon favorable à la qualité de l'ensemble du vin de la cave.

Le cépage à faible rendement en jus améliore-t-il la qualité ? On doit alors encourager les producteurs de ce cépage ; la prime occulte qui résulte du mode actuel de répartition a sa raison d'être.

Lorsqu'il n'en est pas ainsi, lorsque le nouveau cépage (vinifera ou hybride) s'est multiplié pour des raisons indépendantes de l'intérêt général et qu'il peut lui être nuisible, une telle prime n'a pas sa raison d'être. Comment la supprimer ?

Pour être logique avec soi-même, il faut aller plus loin, c'est-à-dire taxer les cépages nuisibles ou même plus loin encore ; on a prétendu de commercialiser le vin de six hybrides ; il est utile d'étendre cette mesure à d'autres et de rendre la mesure efficace.

Le Conseil d'administration d'une cave a le devoir d'étudier ce problème et de prendre les mesures utiles dans le cadre de l'aire d'alimentation de sa cave.

Il doit travailler, suivant les cépages,

— à en encourager la plantation,
- ou à en limiter les cultures à un pourcentage déterminé,
- ou à décourager, si utile, les producteurs de les planter.

L'étude du rendement en jus n'est au fond qu'un des éléments, utile certes, mais non le plus important ni même indispensable, et en tous cas pas suffisant pour résoudre ce problème fondamental.

Voyons-le ici cependant :

- comment supprimer la prime occulte ?
- comment tenir compte du rendement en jus ?

QUANTITÉ DE VENDANGE POUR 1 hl. DE VIN

	HYBRIDES				VINIFERA
12375 SV	125 Canoules (1950)	127 St-Pargoire La Calmette (1950)	130 Baillargues Générac (1949)	151 St-Jean de-Marvéjols (1950)	
7120 C	135-138 Massillargues-Attuech St-Bauzely (1949)		124 en plaine Ners ; Générac (1949)		Aramon 118-122 Aramon de côteaux (Ners) 123
18315 SV	126 St-Félix-de-Lodez (1949)	130 (Aniane) (1949)			Aramon-Carignan) 118 kgr. St-Félix Alicante-Bouschet) de-Lodez Aramon-Carignan 119 (Aniane)
7053 Sb		147 Corneilhan (1949)			Vinifera 125 kgr. (Corneilhan)
12413 SV	129 (Prades-le-Lez 1950)				
2975	135 (St-Just 1949)				
5482	133 (Baillargues 1949)				
6905 Sb	129-137 (Générac 1949)				Aramon 121.5 (Générac) Grands Noirs 127.8 (Générac)
5813 Sb	127,5 (Générac)				

Il suffit de multiplier les kilos-degrés de ces cépages par un coefficient inférieur à 1, fonction de leur rendement en jus et tenant compte, éventuellement, de la qualité du vin.

Ceci n'est possible, bien entendu, que dans la mesure où les raisins de ces cépages sont récoltés et pesés séparément.

D'autre part, la détermination du rendement en jus, qui doit être bien faite, n'est pas possible actuellement pour l'apport de chaque coopérateur.

On peut envisager d'opérer de la façon suivante :

— que l'Institut coopératif du vin possède une camionnette portant une installation semi-industrielle (fouloir, pressoir) et fasse effectuer cette détermination dans les mêmes conditions dans un certain nombre de caves.

Il faudra, bien entendu, opérer avec toutes les précautions utiles et tenir compte de ce que le rendement est plus faible lorsqu'il est déterminé avant fermentation qu'après.

— ou encore que la cave possède quelques récipients de grandeur appropriée, un pour chaque cépage principal ; y introduise à plusieurs reprises, dans le courant d'une ou deux journées, des poids déterminés de vendange foulée. Après fermentation, décuvage et pressurage de chaque lot, on aura le rendement en jus de chacun d'eux. Ceci peut être fait aussi, avec un même cépage, pour des vendanges normales d'une part, avariées de l'autre. Les nombres obtenus permettront de faire ensuite les corrections utiles.

— Vous me direz que l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier pourrait bien faire de telles déterminations ; bien entendu si vous le souhaitez et si vous êtes décidés à utiliser les résultats, et si les moyens lui en sont donnés. Le *Traité de Vinification* de Jules Ventre ne donne-t-il pas les nombres de kilos de vendange de divers cépages nécessaires pour avoir un hectolitre de vin ? :

Aramon	118-122 kgr.	Jacquez	133-136 kgr.
Alicante-Bouschet	125-128 kgr.	Piquepoul	123-126 kgr.
Carignan	126-128 kgr.	Terret-Bourret	123-126 kgr.

On peut faire ces déterminations pour d'autres cépages. Mais ces nombres sont variables. Il faut tenir compte de ce que les résultats ainsi obtenus ne seront pas applicables avec rigueur chaque année et en chaque lieu parce que le facteur cépage n'est pas le seul en jeu. Voilà pourquoi la détermination faite sur les lieux mêmes serait préférable.

Voici un autre moyen, bien meilleur pour ceux qui peuvent l'employer ; c'est celui que M. Vivien, M. Sauvinet et moi-même vous conseillons depuis longtemps :

vinifier séparément, parmi les cépages, les raisins de ceux qui sont

— avariés ou de qualité défectueuse,

— ou ceux qui ont à faire preuve de leur qualité.

Vous pourrez alors plus facilement faire la juste répartition entre les coopérateurs et juger de la qualité des vins, ce procédé permettant de résoudre l'ensemble des problèmes délicats que je vous ai exposés.

Nous en rejoignons ici un autre, celui de :

II LA VINIFICATION DES VENDANGES D'HYBRIDES

Etant donnés les hybrides actuellement plantés, il s'agit de savoir comment utiliser leurs fruits dans les meilleures conditions.

Cela ne veut pas dire que l'on soit en droit de pouvoir compter remédier ainsi à l'erreur qu'ont commise ceux qui ont manqué de prudence lorsqu'ils ont choisi leurs cépages.

L'expérience montre que les goûts et les parfums spéciaux des hybrides sont fournis, souvent pour une part importante, par les matières solides.

On comprend d'autre part facilement que dans le cas de cépages riches en matières solides, l'influence des substances qui, de ces matières, passent en se solubilisant dans le vin est loin d'être négligeable.

Si certaines de ces substances peuvent être utiles dans le cas de vins destinés à vieillir, il est préférable de les éviter lorsqu'on a affaire à des cépages donnant des vins manquant de finesse.

Les moyens utilisables dans ce but sont, par ordre croissant d'efficacité étant d'abord entendu qu'il vaut mieux ne pas mélanger les vins de presse aux vins de goutte :

— l'éraflage ;
— un cuvage de courte durée ;
— ou ces deux procédés combinés ;
— ou encore la vinification en rosé d'une nuit ;
— ou en blanc ou rosé.

Votre expérience personnelle relative à ces hybrides que vous connaissez à connaître doit vous permettre de choisir dès maintenant entre ces procédés.

Néanmoins des expériences comparatives sont bien entendu à faire pour les numéros les plus répandus actuellement et, éventuellement pour les numéros nouveaux.

Les vinifications d'hybrides faites à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier encore en nombre trop limité pour pouvoir généraliser ont conduit aux constatations suivantes.

Sans parler des hybrides tels que le 11803, le 12309 SV et le 12375 SV, qui doivent être vinifiés en blanc.

Le 7120 C a intérêt à être vinifié en rouge après éraflage ou en rosé (le vin rosé a été cependant moins apprécié).

Le 18315 SV a intérêt à être vinifié en rouge après éraflage : le vin de vendange entière a eu une note deux fois plus faible et le rosé a été moins apprécié que le rouge de vendange éraflée.

le 7035 Sb a intérêt à être éraflé ou, encore mieux, vinifié en rosé.

le 18283 SV, vinifié en rosé, a été nettement plus apprécié qu'en rouge ; si on le vinifie en rouge, l'érafler.

le 8357 Sb, gros teinturier, donne un vin moins grossier lorsque la vinification est faite après éraflage ou surtout après séparation du jus de toutes les matières solides.

le 12327 SV a été plus apprécié en rosé qu'en rouge de vandange entière.

*
**

Il faut enfin prendre, particulièrement pour certains hybrides, la précaution d'aérer le vin par remontages au cours de la vinification, puis au moment des décuvages et soutirages, pour éviter la formation d'hydrogène sulfuré et de mercaptans.

*
**

Terminons en rappelant que si la mise au point de la méthode de vinification joue un rôle important, la qualité du vin dépend d'abord de celle de la matière première.

Pour s'assurer la vente de son vin, il faut :

— planter de bons cépages dont le vin plaît au consommateur ;

— cueillir des raisins sains de préférence et mûrs (grande importance du moment de la cueillette ; on vendange trop tôt d'habitude).

Les Conseils d'administration des Caves coopératives ont, à ce sujet, un rôle important à jouer dont dépend l'avenir de la production.

Une coordination par l'Institut coopératif du vin, que j'ai conseillée, en particulier pour ce qui a trait à la détermination du moment de la cueillette, serait susceptible de faciliter leur tâche.

E. Nègre.

RIZIÈRE EXPÉRIMENTALE DU MERLE, 1950

(suite)

Etude des variétés en collection.

La collection, semée le 10 mai dans le clos 4, groupe une soixantaine de variétés ou lignées, toutes récoltées au Merle sauf deux nouvelles sélections de Vercelli et quatre provenances de l'O.N.I.A., à Toulouse. Certaines variétés sont encore représentées par plusieurs lignées : 4 d'Allorio, 7 de Senatore Novelli, 3 d'Americano 1.600, 5 de Balilla, et enfin 10 de « Balnoy », descendances de plantes précoces trouvées en 1948 par Denoy dans un Balilla d'Italie.

Chaque variété est représentée par cinq lignes de 3 m. La ligne provient d'une panicule, dont les grains au laboratoire ont été collés sur

TABLEAU III

CLASSEMENT — PRÉCOCITÉ DES VARIÉTÉS EN COLLECTION

Semis le 11 mai 1950.

VARIÉTÉS	DATES			Nombre de jours			Sensibilité égrenage
	Epiaison	Fin floraison	Maturité	Semis-épiaison	Epiaison-maturité	Cycle total	
Bulgare	12-7	20-7	24-8	62	43	105	2
Bulgaronia 4	12	20	24	62	43	105	2
Bulgaronia 9	13	21	24	63	43	106	2
Precoz Chile	21	30	4-9	71	45	116	3-4
Allorio 11	19	30	8	69	51	120	3-4
Allorio 49	21	1-8	10	71	51	122	3-4
Allorio 46	22	2	11	72	51	123	3-4
Colusax Tremesino	24	3	15	74	53	127	
Allorio 39	25	5	16	75	53	128	3-4
Agostano	24	3	16	74	54	128	
Maratelli	24	3	18	74	56	130	2
Originario 6	24	3	18	74	56	130	2
Americonia	24	3	19	74	57	131	2
A. Chiappelli	29	12	19	79	52	131	2-3
Bombilla	31	15	22	81	53	134	4
Varieta 15	25	2	22	75	59	134	1
Insen × Tremesino	30	14	25	80	57	137	
R. 77-21	28	12	26	78	60	138	2
Nano × Agostano	25	7	26	75	63	138	3
S. Novelli 96	31	16	27	81	58	139	1-2
Ds Hyb. 41 Malgach 4	29	14	28	79	61	140	2-3
S. Novelli 14	31	10	29	81	60	141	2-3
S. Novelli 19	29	14	29	79	62	141	3
Varieta 16	29	10	29	79	62	141	1
S. Novelli 56	2-8	18	2-10	83	61	144	2
316 (Vercelli)	31-7	14	2	81	63	144	2
Stirpe 136	1-8	14	2	82	62	144	0-1
Sesia	30-7	16	2	80	64	144	2-3
Arborio	2-8	17	2	83	61	144	4
Americano 1600-1	31-7	14	3	81	64	145	2
S. Novelli 91	29-7	14	3	79	66	145	3-4
S. Novelli Onia	3-8		4	84	62	146	2-3
317 (Vercelli)	2-8	18	4	83	63	146	3
R. B.	1-8	20	4	82	64	146	3
N. 115	30-7	14	4	80	66	146	3
S. Novelli 83	31-7	14	4	81	65	146	2-3
S. Novelli 13	5-8	18	4	86	60	146	3
Asigliano	31-7	18	4	81	65	146	2
Oldenico	31-7	21	4	81	65	146	4
Ardizzone	1-8	21	4	82	64	146	4
Sollano	5-8	24	8	86	64	150	4-5
Balnoy 75	31-7	18	12	81	73	154	3
Balilla 3	31-7	21	12	81	73	154	3
Balilla 28	31-7	18	12	81	73	154	2-3
Balilla 22	4-8	24	12	85	69	154	2-3
Balilla 83	2	24	12	83	71	154	2-3
Americano 1600-20	3	22	13	84	71	155	2-3
Balilla 12	5	29	13	86	69	155	2-3
N. 27	10	29	14	91	65	156	2-3
Guiseppina Sampietro	6	29	15	87	70	157	3-4

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES

RÉALISENT

LA

PERFECTION

.....

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Siège Social : 1, Place de la Bourse. — MARSEILLE

TOUS LES SOUFRES POUR L'AGRICULTURE

ET POUR LE TRAITEMENT DU MILDIOU PAR POUDRAGE

■

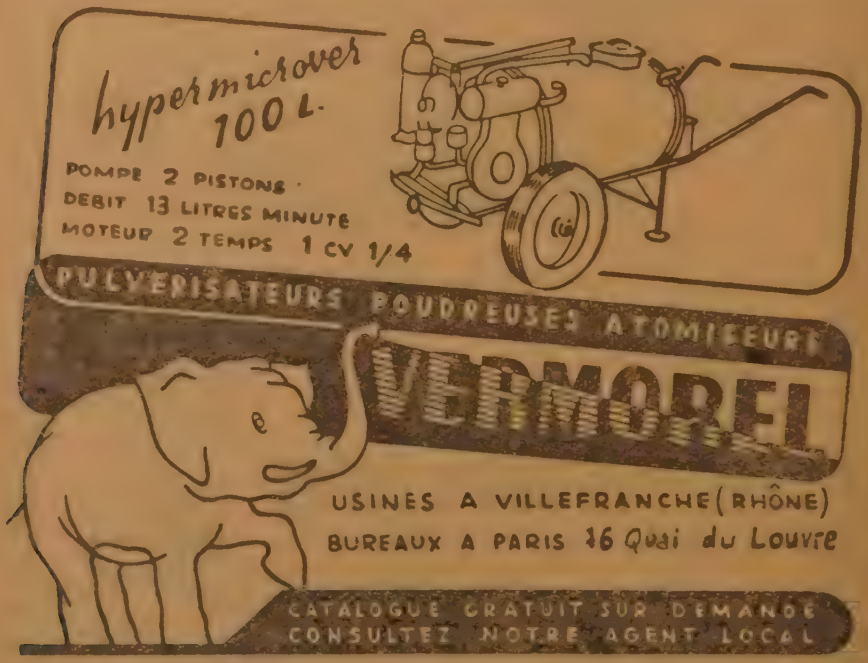
POUDRE CUPRIQUE HYGROSCOPIQUE

- P.C.H. -

— Absorbe l'humidité atmosphérique ;

— Adhère fortement à la plante ;

— Apporte sous un faible volume une importante quantité de cuivre métal (15 o o de cuivre métal, dont 5 o o du verdet et 10 o o de l'hydraye de bioxyde de cuivre).



SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V — PARIS (8e)

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET

TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'élite pour l'Élite de la Viticulture "

BIBLIOGRAPHIE

L'ouvrage pratique indispensable à tous :

Recueil géographique du Vignoble Français (Extrait du Dictionnaire d'Œnologie et de Viticulture et de l'Annuaire des Vins). Format 14 × 18 — Tirage en 2 couleurs. — *Editions Maurice PONSOT*. 14, rue de l'Armorique. Paris (15e). Téléph. : SUF. 64-73 — Prix. fr. 300

Comprenant : Toutes les cartes cadastrées des Régions Vinicoles de France produisant des Vins d'Appellation Contrôlées ou des Vins à Appellation simple Réglementées.

Chaque cadastre est suivi d'un commentaire sur la qualité gustative des Vins correspondants avec indication du degré minimum et du rendement à l'hectare.

Chaque région débute par une carte générale.

Répertoire général en fin d'ouvrage.

Tableau des qualités des Grands Vins de France de 1920 à 1949 inclus

—•—

Revue de législation agricole. 33, rue du Docteur Roux Paris (XVme)

Avril-mai :

T. PRIGENT : Vers un nouveau régime juridique des sociétés coopératives agricoles.

VEDRENNE-LACOMBE : L'assimilation anormale du métayer au régisseur agricole en matière d'assurances sociales

J. DESCHAMPS : La responsabilité du fermier et du métayer en cas de sinistre.

A. DUPONT : La jurisprudence en matière de dégâts causés aux récoltes par le gibier.

P. LE CLAIR : La situation des coopératives au regard des taxes sur le chiffre d'affaires et des taxes parafiscales.

Juin :

M. de JUGLART : Les reformes qui s'imposent en vue de mieux assurer la transmission intégrale des exploitations rurales dans les partages.

R. VOUIN : La sanction pénale en droit rural.

R. MASPETIOL : Les interventions administratives prévues par le statut du fermage et du métayage.

R. MASSOT : Le remembrement.

ruban de papier, espacés de 0,05, soit 20 grains au mètre courant. Le semis est simplement une mise en place des bandes de papier qui sont déroulées sur le terrain, à l'écartement de 0,25, et lestées de cailloux. De cette manière la mise en eau, effectuée lentement, a lieu sans aucun transport de grains.

Le clos n'est pas entièrement occupé par la collection. Elle s'étend d'Est en Ouest et s'achève à une trentaine de mètres de l'arrivée d'eau, ce qui élimine deux risques : eau insuffisamment réchauffée et dépôt de nitre excessif. Ainsi la collection d'un bout à l'autre jouit de conditions comparables. Les observations permettent de classer les variétés par précocité décroissante, d'après le nombre de jours qui exprime le cycle total, donc de corriger le classement 1949. Tel est l'objet du Tableau III. Il ne concerne que les variétés ou lignées conservées. Une notation de la sensibilité à l'égrenage y est mentionnée : 0 = résistant, 5 = très sensible. La notation de la verse n'a pas été retenue à cause de la fumure azotée excessive, ce qui amène une grande fréquence des notes 5 et 4, manifestement trop élevées pour les variétés à paille raide dont le comportement est connu. L'effet des tourbillons, exagérant la verse par places, a contribué aussi à dépouiller la notation de toute valeur.

Le classement précocité correspond assez bien à celui de 1949. Le chiffre du cycle total est très souvent le même, sinon très voisin. Comment interpréter une concordance aussi parfaite, alors que l'année 1950 s'est montrée différente de 1949 ? Cette stabilité apparente provient de deux causes, qui ont joué en sens inverse et se sont à peu près compensées. D'une part la fumure exagérée tend à allonger le cycle, d'autre part les conditions climatiques de l'année, particulièrement favorables, tendent à le diminuer.

De même façon s'explique en 1950 la discordance, pour une même variété, entre la collection, en milieu très riche et les semis échelonnés, en milieu déjà moins riche. En semis de collection, du 10 mai, le cycle d'Allorio 11 est de 120 jours ; dans le semis échelonné du 13 mai, le cycle est seulement de 108 jours. Pour les autres variétés les chiffres respectifs offrent une différence du même ordre : A. Chiappelli — 131 et 120 jours ; R. 77 — 138 et 121 ; R. B. — 146 et 132 ; Balilla 28 — 154 et 136.

Les chiffres des semis échelonnés de mai (troisième, quatrième et cinquième semis) correspondant à la période la plus favorable aux semis de riz, et notamment ceux du semis du 13 mai, expriment le rythme de végétation des variétés, pour les conditions de l'année, beaucoup plus exactement que les chiffres fournis par la collection.

Les semis échelonnés permettent également de porter un premier jugement sur neuf variétés japonaises reçues tard et semées le 27 mai, à côté des cinquième et sixième semis des 23 mai et 3 juin. Le tableau IV rassemble les observations faites sur ces riz japonais. Quatre parmi eux sont extrêmement précoces, guère moins que Bulgare. Un cinquième, Bansen Eiko, se classe entre Allorio et R. 77 : son cycle est probablement analogue à Maratelli. Les quatre derniers, un peu plus précoces que R. B., doivent être situés au voisinage de Stirpe 136. Les neuf variétés sont très peu sujettes à l'égrenage et, comme

TABLEAU IV

CLASSEMENT DES VARIÉTÉS JAPONAISES

Variétés	DATES				Nombre de jours			Sensibilité		Taille	Poids de 1.000 grains	Aristation
	Semis	Epiaison	Floraison	Maturité	Sensibilisation	Epiaison-maturité	Cycle total	Verse	Egrenage	cm	g	
Semis échelonné n° 5												
Allorio 11	23-5	30-7	13-8	9-9	68	41	109	5	3-4	100-155	31,7	
R. 77		7-8	26-8	27-9	76	43	127	4-5	2	100-125	42,3	
A. Chiappelli		10-8	28-8	24-9	78	46	124	4	2-3	95-135	45,2	
R. B.		14-8	30-8	5-10	82	52	135	4	3	100-130	38,7	
Balilla 28		15-8	28-8	7-10	84	53	137	2-3	2-3	80-95	27,5	
Variétés japonaises												
Norin N° 20	27-5	20-7	5-8	2-9	55	43	98	2	0-1	65-95	26,7	
Norin N° 28	27-5	18-7	26-7	2-9	52	43	95	2-3	0-1	[illegible]	26,9	aristé
Fiko	27-5	25-7	4-8	2-9	60	43	103	2-3	0-1	[illegible]	27,3	aristé
Shiranki	27-5	24-7	29-7	2-9	58	43	101	2-3	0-1	65-[illegible]	28,4	aristé
Bensen Fiko	27-5	29-7	5-8	2-9	63	43	106	3	0-1	[illegible]	30,5	aristé
Fuzisaka n° 5	27-5	1-8	2-8	1-9	65	43	108	2-3	0-1	[illegible]	26,9	
Rikun n° 132	27-5	1-8	[illegible]	[illegible]	65	[illegible]	[illegible]	2-3	1-1	85-105	26,9	
Fuzisaka	27-5	1-8	25-8	[illegible]	65	[illegible]	[illegible]	3	1-1	85-95	27,3	
Norin n° 1	27-5	1-8	25-8	[illegible]	65	42	107	2-3	0-1	[illegible]	24,8	
Semis échelonné n° 6												
Bulgare	5-6	30-7	12-8	6-9	57	38	95	4	2	80-120	31	
Allorio 11	[illegible]	1-8	28-8	2-10	87	41	128	5	3-4	115-155	30,4	
R. 77	[illegible]	17-8	4-9	8-10	75	39	114	4-5	2	100-120	44,4	
A. Chiappelli	[illegible]	18-8	4-9	8-10	76	46	122	4	2-3	100-125	44,3	
R. B.	[illegible]	22-8	5-9	15-10	80	54	134	4	3	100-130	36,9	
Balilla 28	[illegible]	22-8	8-9	18-10	80	57	137	2-3	2-3	75-95	27,4	

Batt'la ont un grain petit, assez court et une paille courte et raide. Leur capacité de production demeure à préciser.

Mentionnons pour mémoire vingt variétés malgaches semées le 10 mai à la fin de la collection et sept indochinoises semées le 12 juin avec le dernier semis échelonné. Le résultat est nul. Elles ont montré un bon tallage, mais n'ont pas épié sauf une seule, une malgache, qui s'est avérée très égrenante.

Les lignées.

A la suite de la collection les clos 3, 2 et 1 renferment les lignées. Leur nombre dépasse un millier, ce qui représente en surface le triple de la collection. 35 variétés y figurent à raison de 15 à 30 lignées pour chacune. Le nombre dépasse 50 et 86 pour Agostano et Maratelli. Les lignées sont préparées comme la collection avec semis de grains collés sur ruban, chaque ligne provenant d'une panicule. La mise en place a lieu les 10 et 11 mai. L'ordre du semis est le même qu'en collection par précocité décroissante, ceci facilite la récolte par carrés successifs des quatre variété est parvenue à maturité.

L'objet des lignées est de fournir une masse de grain suffisante à la fois pour des essais de rendement et pour un départ éventuel de multiplication pour les clos, permettant des observations qui compléteront les notes prises sur la collection et portant sur la décision au moment de choisir sur le sol de chaque [illegible] Cette proportion sur les [illegible] Le nombre [illegible] Palnoy 75 [illegible] Sur les 15 types [illegible] Finalement un seul a été retenu, Palnoy 75.

en sauvegardant les excellentes qualités de Stirpe 136 : raideur, productivité, résistance à l'égrenage.

Un travail analogue est en cours sur la descendance de 59 panicules d'Americano 1600 repérées en 1949 pour leur apparence plus précoce. Les lignées 1950 se répartissent en cinq types. Deux lignées de chacun ont été retenues.

(à suivre)

Robert Chevalier, Irénée Denoy et Marcel Benoist.

ENCORE LA QUESTION DU MIROBOLAN

Il ne se passe guère une année sans que nous ne recevions pour examen des abricotiers décollés net de leur porte-greffe ; il s'agit toujours du myrobolan.

Dans notre région Languedoc-Roussillon, c'est généralement, à partir de huit ou dix ans de soudure que le décollement se produit. L'affinité des deux symbiontes est parfaite jusqu'à cet âge, la soudure se fait spectaculairement en raison de sa rapidité et de son pourcentage de réussite ; il n'en faut pas plus pour que ce porte-greffe ait les faveurs des pépiniéristes. Que se passe-t-il ? Les tissus de contact, soudés à l'état cellulosique, perdent peu à peu l'intimité du contact en se lignifiant ; une tempête de vent suffit alors pour provoquer la rupture et celle-ci se produit très exactement suivant la surface de contact des tissus des deux arbres.

Faut-il renoncer au Myrobolan ?

La réponse est moins simple à donner que ne le laisse supposer ces constatations préliminaires. En effet, il y a toujours dans une plantation d'abricotier sur Myrobolan des individus qui ne se décollent pas et deviennent très vieux. Il serait souhaitable qu'une enquête fut faite pour établir le pourcentage des réussites. En l'absence de ce contrôle il nous suffit de constater qu'il y a des « systèmes porte-greffe-greffon » qui donnent satisfaction et cela nous paraît très important pour le programme à tracer.

A défaut de connaissance sur la cause du manque d'affinité entre les deux symbiontes, une hypothèse de travail paraît s'imposer puisqu'il y a des individus « abricotier » et des individus « myrobolan » qui ont suffisamment d'affinité. Des études histochimiques comparatives avec les symbiontes antagonistes n'ont pas été faites à notre connaissance ; mais c'est là le point de vue des hommes de laboratoire. Le praticien réclame autre chose : l'expérimentation des clones. Comportement réciproque des clones affines des clones récalcitrants et greffage croisés. Seul le contrôle de ces lignées clonales apporterait quelque lumière. Pour cela un laps de temps d'une vingtaine d'année ne semble pas prohibitif pour des laboratoires pérennes ; tout en souhaitant, bien entendu que les études histochimiques apportent quelques indications permettant de réduire cette durée (par des produits de synthèse appropriés par ex.).

En conclusion, nous pensons que pour l'instant et dans nos régions ventées, il est préférable pour le praticien de choisir d'autres parte-greffes ; mais il convient de poursuivre le contrôle des affinités entre clones.

G. K. L.

P. S. — Nous sommes informés que dans la vallée du Rhône il existe un dépérissement d'allure apoplectique sans cassure de greffe. Nous pensons que le manque d'affinité peut se traduire de diverses manières et à des âges divers, et, par conséquent, offrir des *degrés* pouvant ne pas aller jusqu'au décollement. Nous ne prétendons d'ailleurs pas que ce soit là la cause unique.

LA BIGARRURE JAUNE DE L'OIGNON

La gravité de cette maladie dans l'Est de la France vient d'être signalée par un excellent tract de vulgarisation.

On nous a récemment apporté (10 mai 1951, (1, d'Orange (Vaucluse), un échantillon d'oignon variété « Jaune Paille » cultivé comme porte-graines et présentant les symptômes suivants :

Sur plusieurs pieds nous avons noté : les feuilles retombantes comme si elles avaient été cassées à moitié de leur longueur, la tige porte-graines striée de bandes alternes vert et jaune-vert.

Indépendamment de ces symptômes qui nous font attribuer cette maladie à la bigarrure jaune, nous avons trouvé sur un autre pied, en plus des feuilles retombantes, la base de la tige fructifère présentant sur tout son pourtour une tache jaune vif de 8 cm. de haut, au lieu des stries. De plus, à l'extrémité de cette tige de très nombreuses petites taches vert jaunâtre correspondent à des piqûres d'insectes.

P. Bernaux.

***

En raison de la gravité de cette maladie, nous reproduisons *in extenso* ce tract (2).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Service de la protection des végétaux. — Strasbourg

Station de pathologie végétale. — Colmar

Une grave maladie de l'oignon :

« LA BIGARRURE JAUNE »

Caractères généraux et Problème de la Lutte.

Une maladie de l'Oignoon appelée *Bigarrure Jaune* (3), a pris un grand développement depuis quelques années dans les régions maraîchères de l'Est de la France.

(1) Nous remercions ici M. Coste, ingénieur agronome, directeur régional des Services agronomiques de Saint-Gobain, qui nous a transmis cet échantillon.

(2) Les photographies n'ont pu être reproduites ici.

(3) **Gelbstreifigkeit.**

Les Oignons porte-graines sont les plus gravement atteints. Dans les centres spécialisés de la production de petits bulbes à replanter (Mulhouse, Sélestat,), la diminution des rendements de ces porte-graines — qui atteint fréquemment 50 % et parfois davantage en années défavorables — crée de sérieuses difficultés pour l'approvisionnement en graines. On doit, soit consacrer aux champs de portes-graines une surface très supérieure à celle qui serait normalement nécessaire, soit renoncer à produire soi même la semence et acheter celle-ci à l'extérieur. Les variétés introduites sont généralement mal adaptées au climat local et donnent des produits médiocres qui montent prématurément « à graines ». La qualité de la production de certaines régions réputées risque d'être maintenant compromise.

Dans les centres consacrés principalement à la culture d'oignons pour la consommation (Auxonne), où les besoins en graines sont beaucoup plus faibles, la maladie cause surtout des dommages aux gros bulbes pendant leur conservation hivernale. Il est démontré, en effet, que les oignons atteints pourrissent facilement et germent tôt au printemps.

La *Jaunisse jaune* est donc une maladie sérieuse — la plus grave de l'Oignon — et ne doit être méconnue d'aucun producteur.

SYMPTOMES.

Dans les champs d'oignons les pieds malades se reconnaissent facilement. Tandis que les plantes saines ont une couleur vert foncé et des feuilles cylindriques dressées, plutôt raides, les plantes malades ont une couleur jaunâtre et des feuilles de forme irrégulière, bosselées et, coudées qui retombent sur le sol comme si les plantes étaient fébriles. Plus tard chez les porte-graines les tiges florifères et les feuilles se couvrent de longues stries jaune d'or, très visibles, auxquelles la [illegible] ont donné le [illegible]. —

CAUSES DE LA MALADIE.

La *Jaunisse jaune* [illegible] parasitaire visible au [illegible] Elle a parfois [illegible] des *maladies à virus*. Comme les maladies de [illegible] la propriété de [illegible] cette maladie est très contagieuse et se communique principalement d'une plante malade à une plante saine par la piqûres d'insectes (pucerons).

Les [illegible] contaminés sont en premier lieu [illegible] donnent naissance à un bulbe malade. C'est par les [illegible] que la maladie se conserve et se propage. Les plantes malades possèdent cependant des [illegible] de virus. Toutes les graines [illegible] d'une plante malade doivent [illegible] des plantules saines. Cette propriété très remarquable est d'une grande importance pour la lutte contre la maladie.

LUTTE.

La maladie de la *Jaunisse* est actuellement trop répandue dans les régions de l'Est pour que l'on y applique des mesures radicales d'épuration comme il a été fait dans certains pays. La lutte est cependant

possible, si l'on adopte désormais quelques méthodes nouvelles pour la culture de l'oignon.

1° La maladie se conservant d'une année à l'autre exclusivement dans les bulbes contaminés, *il faudra utiliser comme plants, des bulbes provenant des régions où la maladie n'existe pas.* Ces régions sont rares, mais il est établi que dans un même district, les localités sont infectées à des degrés différents.

Les producteurs des localités très infectées ont donc intérêt à se procurer des bulbes dans les localités les plus saines, plutôt que de choisir leurs plants dans leur propre récolte souvent atteinte à 95 %.

2° Malgré les meilleures précautions, les plantations qui peuvent être établies maintenant, contiendront toujours des pieds atteints, à partir desquels la maladie se propagera. Les champs de porte-graines plus particulièrement, qui renferment toujours un pourcentage très élevé de pieds infectés, constitueront un foyer extrêmement important de contamination pour les cultures d'oignons voisines. Des *traitements* insecticides contre les pucerons et autres insectes-vecteurs limiteraient certainement l'extension de la maladie.

Il faut, à l'avenir, *éloigner dans toute la mesure du possible ces plantations de porte-graines des autres champs d'oignons,* en particulier des jeunes semis, qui, à la levée, sont toujours 100 pour 100 sains.

Le mode de culture traditionnel (1), *qui associe dans les champs voisins : jeunes semis, oignons de deuxième année et porte-graines, doit être désormais abandonné.* C'est grâce à cette disposition que la maladie se transmet chaque année à un grand nombre de plantes et a atteint ainsi une telle gravité dans nos régions.

Si, au contraire, la séparation des cultures, l'éloignement ou même la suppression temporaire des porte-graines peuvent être appliqués dans une région, la maladie régressera et, en peu d'années, ne présentera plus d'importance économique.

Décembre 1950.

Tous renseignements concernant la maladie de la *Bigarrure Jaune de l'Oignon* peuvent être fournis par :

— Service de la Protection des Végétaux, Cité Administrative, Strasbourg.

— Service de la Protection des Végétaux, 9, route de Seurre, Beaune (Côte-d'Or).

— Station de Pathologie Végétale du Centre de Recherches Agronomiques d'Alsace, Colmar (Haut-Rhin).

(1) Cette méthode « traditionnelle » se rapporte à la culture des bulbes du type « *Oignon de Mulhouse* » qui nécessite deux années de culture.

Dans les régions méridionales, où, particulièrement la commune de Lézignan-*la-Cèbe*, spécialisée, comme son nom l'indique dans cette culture (culture en vue de la consommation), la multiplication se fait par graines, seules les mesures d'éloignement des champs de porte-graines doivent être envisagées. (M. Gravagne, *comm. verb.*).

LA RESPONSABILITÉ DU PRENEUR D'UN BIEN RURAL EN CAS D'INCENDIE

II

Nous avons vu précédemment qu'au cas de faute grave imputable du preneur lui-même, ce dernier supportait la responsabilité des méfaits de l'incendie. Mais, si c'est un tiers ou l'un de ces préposés qui ont commis la faute grave, est-ce que sa responsabilité va se trouver de la même manière engagée ? Deux tendances s'opposent : certains tribunaux paritaires admettent qu'il y a faute grave du fermier par suite du défaut de surveillance, d'autres, au contraire, dégagent le fermier de toute responsabilité. Examinons ces deux solutions, et les arguments mis en avant pour les justifier.

*
**

Premier exemple. — Comme suite à l'incendie d'une ferme, la compagnie d'assurances, après avoir indemnisé le bailleur qu'elle assurait, s'était retournée contre le fermier en prétendant qu'il avait commis une faute grave entraînant sa responsabilité. Or, le fermier apportait la preuve que l'incendie avait été volontairement allumé par un domestique de la ferme, et dans des circonstances de nature à faire échec à sa responsabilité pour défaut de surveillance de son personnel. En effet, le jour de l'incendie, ledit ouvrier était au repos, car il s'agissait d'un dimanche. Il ne se trouvait pas dans les locaux pour y exercer un travail commandé, et, en fait, il avait agi en dehors des fonctions auxquelles il était employé. A la suite de quoi, le tribunal paritaire cantonal de Villiers-Saint-Georges (31 mai 1949, D 49, p. 384) concluait à l'irresponsabilité du fermier, et imputait la faute grave au seul domestique. Et sur appel, le tribunal paritaire d'arrondissement de Provins (19 décembre 1949, D 50, p. 100) approuvait, en disant qu'il n'y avait pas faute grave du fermier dans le fait pour sa part de n'avoir pas exercé une surveillance étroite et constante sur un préposé arriéré mentalement.

Deuxième exemple. — Le 27 mai 1950, le tribunal paritaire d'arrondissement à Yvetot (D 1950, p. 479) avait jugé en appel une décision du tribunal d'Yorville analogue à la précédente. Ce tribunal avait jugé qu'il n'y avait pas faute grave de la part du preneur quand l'incendie avait été volontairement allumé par un de ses domestiques. Or, le Tribunal d'Yvetot devait réformer ce jugement, et s'opposer à la jurisprudence précédente en concluant à la responsabilité du preneur pour faute grave.

Sur quelles bases est motivé ce jugement ?

Essentiellement sur une analyse juridique des incidences de l'article 41 nouveau sur l'ancienne réglementation du Code Civil. Certes, cet article 41 déroge aux anciens articles 1732 et 1733 du Code Civil en excluant la responsabilité du preneur, sauf en cas de faute grave de sa part. Mais il ne déroge ni implicitement ni explicitement aux dispositions de l'article 1735 du même Code, suivant lesquelles « le preneur est tenu des dégradations et des pertes qui arrivent par le fait des per-

sonnes de sa maison ». Et le jugement d'ajouter qu'on ne saurait admettre « sans tomber dans l'absurde que le législateur ait entendu nier, sans même le dire expressement, un régime d'irresponsabilité générale et absolue du preneur lorsque l'incendie aura pour cause, à l'exclusion de toute faute grave personnelle du preneur, la faute grave de sa femme, des membres de sa famille, de ses domestiques, de ses hôtes ou des personnes qu'il aura introduite, dans l'immeuble ». S'il n'en était pas ainsi, « l'irresponsabilité du preneur pour les fautes graves commises par les personnes de sa maison, lorsque ces fautes ont été la cause d'un incendie, favoriserait l'incurie de tous occupants d'immeubles ruraux, alors que dans ces immeubles où se trouvent nécessairement de grandes quantités de matières inflammables, la surveillance doit être rigoureuse, — et irait contre l'intérêt public ».

A notre avis, il ne fait pas de doute que, juridiquement, c'est la seconde solution qui doit prévaloir. Il ne s'agit pas, en effet, de bien noter, comme le fait le premier jugement, que le préposé n'a pas agi dans l'exercice de ses fonctions : ce cas relève de la responsabilité délictuelle de l'article 1384, § 5 du Code Civil qui rend responsable les maîtres et commettants des actes de leurs préposés. Au contraire, l'on est en présence d'une responsabilité contractuelle basée sur l'article 1735 du Code Civil, dont on ne peut prouver que le Statut des baux ruraux l'a abrogé. Sinon, comme l'écrit M. Lalou (note au D. 1950, p. 102), si l'on admet cette abrogation, « il faudra en arriver à cette conclusion que les membres de la famille du fermier introduits par lui dans les lieux loués pourront dégrader les biens de la ferme, sans que le fermier soit responsable ».

On voit donc que l'attitude prise par le deuxième jugement a le mérite de faire cadrer la stricte analyse jurique avec les nécessités de l'intérêt général. Aussi nous pensons que la Cour de Cassations, quand elle sera saisie de ce conflit de jurisprudence, n'hésitera pas à consacrer la tendance suivant laquelle le preneur est tenu de répondre non seulement de sa faute grave, mais aussi de la faute grave des membres de sa famille ou de son personnel.

D'ailleurs cette tendance semble se généraliser dans la jurisprudence paritaire la plus récente, puisque nous la trouvons reprise dans un jugement du tribunal paritaire d'arrondissement de Romorantin du 15 mars 1950 (D 1950, som. p. 47).

Pour ce tribunal, les dispositions des articles 1733 et 1734 du Code Civil n'ont pas été abrogées, mais simplement corrigées par celles de l'article 41 § 2 du Statut. Ainsi corrigés, ces articles mettent à la charge du preneur à ferme une présomption de responsabilité contractuelle, non générale comme en droit commun, mais limitée par une disposition législative spéciale, présomption dont il doit se dégager en prouvant qu'il n'a commis aucune faute grave. Constitue une faute grave notamment le fait par le preneur d'avoir laissé un de ses préposés faire du feu contre le mur d'un hangar au bas duquel existait un trou, susceptible de provoquer un appel d'air et de communiquer le feu aux récoltes entreposées dans ce hangar, la plus élémentaire prudence lui faisant un devoir de donner des instructions pour que le feu soit allumé en un autre endroit.

Ce dernier jugement résume, au mieux, les tendances jurisprudentielles les plus récentes que nous venons de décrire dans cet article et le précédent.

R. MONTAGNE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les prix de revient en viticulture

L'O.I.V. adopte une méthode uniforme d'établissement des prix de revient

La Sous-Commission d'Experts de l'Office international du Vin pour la détermination du prix de revient du raisin et du vin s'est réunie, à Lausanne, du 28 au 31 mai 1951.

La plupart des pays membres de l'O.I.V. y étaient représentés, notamment : *l'Algérie*, par M. Herbault ; *l'Allemagne*, par MM. le Baron von Canstein, le Comte Matuschka, les Dr. Burklin et Heuckmann ; *l'Espagne*, par MM. Asensio Villa et de Bobadilla ; *la France*, par MM. Gondé, Simon et Garnier ; *la Grèce*, par M. le prof. Krimbas ; *l'Italie*, par MM. les prof. Dalmasso et Tofani ; *le Luxembourg*, par M. Faber ; *le Maroc*, par M. Gilot ; *le Portugal*, par MM. Penha-Garcia et Quartin-Graça ; *la Suisse*, par MM. Chaponnier et Hüni.

Dès le début de la séance d'ouverture, M. le Baron Le Roy, président de l'O.I.V., assisté de M. Samarakis, directeur de l'Office, a souligné l'importance de la tâche confiée à la Sous-Commission, en exécution d'une résolution du VI^me^ Congrès International de la Vigne et du Vin d'Athènes.

Sur sa proposition, M. Chaponnier, délégué de la Suisse, a été nommé président de la Sous-Commission et M. Gondé, délégué de la France, a été désigné comme rapporteur général.

Le Président de la Commission a fait ressortir la nécessité de l'étude du prix de revient, démontrée par le fait que depuis 16 ans cette question est à l'ordre du jour des travaux de l'O.I.V. et ajouta que si un pool des produits principaux de l'agriculture (blé, *vin*, sucre, lait) devait se réaliser, la question revêtirait une importance accrue. Sur sa proposition, la Sous-Commission a fixé son ordre du jour concernant : les objectifs à atteindre ; la terminologie et définitions ; les questions de principe et l'expression des résultats comptables ; et enfin, le système de comptabilité.

Après une discussion, à laquelle ont pris part, notamment MM. Penha-Garcia, Gondé, Delmasso, de Bobadilla, le Baron Le Roy, le président a constaté l'accord des Membres de la Commission pour mettre sur pied un système comptable « passe-partout » dont les différentes rubriques puissent s'appliquer aux conditions et caractéristiques des vignobles des différents pays membres de l'O.I.V.

En ce qui concerne la terminologie et les définitions, la Commission a retenu une série d'expressions et de principes définissant *le coût de production, les frais d'exploitation, le capital à amortir, la durée de*

l'amortissement, le service des capitaux, le capital de roulement, la répartition des frais de jumure, les frais d'entretien, les réparations importantes, la main-d'œuvre, l'année comptable, enfin l'unité monétaire.

Au sujet des questions de principe, la Commission a décidé la prise en considération de capitaux autres que le capital vignoble, ainsi que l'inclusion dans le système comptable d'un inventaire, c'est-à-dire d'une liste détaillée des capitaux engagés. Un accord a été également réalisé en ce qui concerne : *le capital de roulement ; le taux des capitaux-foncier-cheptel vif ou mort, et de roulement ; les amortissements ; la répartition des frais d'établissement ; l'actualisation de la valeur des capitaux ; la répartition des frais de jumure ; les salaires des membres de la famille et du chef d'exploitation ; les réparations et l'entretien des capitaux ; l'expression du travail ; les risques d'exploitation ; les monnaies et étalon ; l'importance du capital de roulement*, etc...

Enfin, un questionnaire a été établi, en vue de matérialiser le système comptable adopté par la Commission, dont les conclusions seront soumises aux délibérations du Comité de l'O.I.V., lors de sa XXXIme Session plénière, qui se tiendra en septembre 1951, en Espagne et au Portugal.

***

A l'issue des travaux de la Commission, les Délégués et Experts de l'O.I.V. ont visité les Stations fédérales d'essais viticoles de Lausanne, où ils ont été reçus par son directeur, M. le Dr Gaillay, et ont assisté à la projection d'un excellent film intitulé « La raisin mûrit pour tous ». Ils ont été également reçus au Parc de Mon Repos par le Syndic de la Ville de Lausanne, M. Peitrequin. Au dîner officiel du 28 mai, M. Landis, directeur fédéral de l'Agriculture, leur a souhaité la bienvenue. Le lendemain, une dégustation de vins blancs et rouges fut offerte à l'occasion d'un tour en bateau sur le haut lac. La journée du 31 mai a été consacrée à la visite des vignobles vaudois et valaisans, s'étalant de Lausanne à Sierre, notamment ceux de La Côte, Lavaux, Dézaley, Vevey-Montreux, Aigle, Yvorne et Villeneuve, Martigny, Sierre, Sion, Leytrono, etc... Ainsi, au cours des diverses réceptions offertes les Délégués et Experts des pays membres de l'O.I.V. ont eu l'occasion de déguster et d'apprécier un florilège de vins suisses, en particulier des vins de Neuchâtel, Pendants du Valais, Dôle Johannisberg, Amigne, etc... Une visite spéciale du vieux château de Chillon a été réservée aux Membres de la Commission, qui ont terminé la journée par une réception cordiale avec une manifestation folklorique à Chardonne-Vevey.

Enfin, à l'occasion du dîner offert par M. le président de l'O.I.V., M. le Baron Le Roy a renouvelé l'expression de la vive gratitude de tous les délégués envers les autorités fédérales et cantonales et a particulièrement remercié et félicité M. Chapommier, ainsi que ses collaborateurs, MM. Olivet, directeur de l'Office de Propagande du Canton de Vaud, Juri, de la Division de l'agriculture de Berne, Schmid, chef du Service de la viticulture du Canton du Valais, pour la parfaite organisation de ces journées et la réussite des travaux de la Commission de l'O.I.V.

QUESTIONS DIVERSES

Le mouvement des vins en Juin

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Juin 1951 (A.O.C.).	393 030	néant
(V.C.C.).	8 752 730	1.084 349
Depuis le début de la campagne 1950-51	28.439 992	11·138·539
Dans la période correspondante 1949-50.	24.709.769	10 651.478
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Juin 1951 (A.O.C.).	234.404	néant
(V.C.C.).	8 257.495	77.175
Depuis le début de la campagne 1950-51.	31 973 228	802.933
Dans la période correspondante 1949-50.	31.034.769	802.727
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	8 514.350	1.309 138
Campagne précédente.....	7.964.196	1.487 902

—•—

Sur le placement des engrais

Ayant entendu dire qu'on peut économiser un quart des engrais en les plaçant au moment du semis de chaque côté des lignes, certains agriculteurs voudraient de suite des semoirs mixtes spéciaux. C'est aller un peu vite. Le problème est en réalité très complexe.

Nous nous contenterons de signaler que sa solution dépend de nombreux facteurs encore discutés, même en Amérique ; savoir :

— de la nature des plantes ;
— de la nature de l'engrais ;
— de la date d'application de l'engrais ;
— des propriétés physiques du sol ;
— de sa perméabilité ;
— de sa réaction chimique ;
— de sa richesse en matières organiques ;
— de l'espacement des lignes de plantes ;
— de l'utilisation des engrais verts ;
— de l'utilisation des fumiers ;
— de l'instrument dont on dispose ;
— de la saison.

Question donc fort complexe comme tous les problèmes agricoles.

Pierre LARUE,

A la C. G. V. M. — M. François Romieu, président de la section des Vins de Consommation courante et du Syndicat Montpellier-Lodève a été désigné le 2 juillet pour succéder au Docteur Desnoyès, démissionnaire. Il sera secondé par J. B. Benet, fils du regretté Pierre Benet.

Le Docteur Desnoyès dont la tâche est ainsi, sur sa demande, notablement allégée, pourra continuer son action sur le plan national, en particulier à la Fédération des Associations Viticoles.

—•—

BIBLIOGRAPHIE

Fémina pratique. — Cette nouvelle revue féminine condense sous un faible volume et à prix modique (100 pages : 100 francs), les divers éléments qui, à chaque instant sollicitent l'intérêt de toutes les femmes soucieuses d'elles-mêmes et de leur foyer.

Sa création est due à la célèbre publication parisienne *Fémina*. Cinq revues distinctes traitent de façon essentiellement pratique les sujets qui font constamment l'objet des préoccupations féminines : la maison et le décor ; le confort et la table ; la mode ; la vie et le bonheur ; la beauté.

Tous les problèmes qui se posent aujourd'hui aux femmes de toutes conditions y sont examinés un à un et pour chacun d'eux, des solutions y sont apportées qui tiennent compte des ressources dont dispose la lectrice, des difficultés de l'année présente et des moyens pratiques et économiques d'y remédier.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (21), 9 à 11°, 250 à 270. — Lézignan (18), 10 à 11°5, 265 à 295 ; Corbières Min. 10 à 11°5, 270 à 300 — Narbonne (19), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nimes (23), 8°5 à 10°, 270 ; 10 à 11°5, 270 à 300 ; 11°5 à 13°, 300 à 340 ; 10° cotation spéciale 270.

Gironde. — V. C. C. le degré tonneau blanc : 10°5 à 11°5, 2300 à 2500 ; 12°, 2600.

Hérault. — Béziers (20), 9°5 à 11°, 230 à 270 ; rosé et blanc : insuffisance d'affaires, pas de cote ; 10° cotation spéciale, 265. — Montpellier (21), 9°5 à 11°, 258 à 280 ; 10° cotation spéciale, 268. — Sète (18), vins de pays, 9°5 à 11°, 255 à 275 ; vins d'Algérie : Oran, 12 à 12°9, 445 à 465 ; 13 à 13°9, 465 à 485.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21), 8°5 à 9°, 245 à 250 ; 9°5, 250 à 255 ; 10 à 10°5, 250 à 265 ; 11°, 265 à 270 ; 12°, 295 à 300 ; 10° cotation spéciale, 257.

Var. — Brignoles (21), 11 à 11°5, 280 à 300.

ALGÉRIE. — Alger (20) : Vins libres, 310 à 355 ; 5me et 6me/10 vins échelonnés, 11°, 290 ; 12°, 330 à 335. — Oran (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pailles et fourrages (12)

Paille de blé 2060 à 2200 ; Paille d'avoine 1800 à 2000 ; Paille d'orge 1300 à 1400 ; Paille de seigle vieille 2300 ; Luzerne 1re coupe, vieille 5000, nouvelle 6700 à 7000 ; Foin 5000 à 7000.

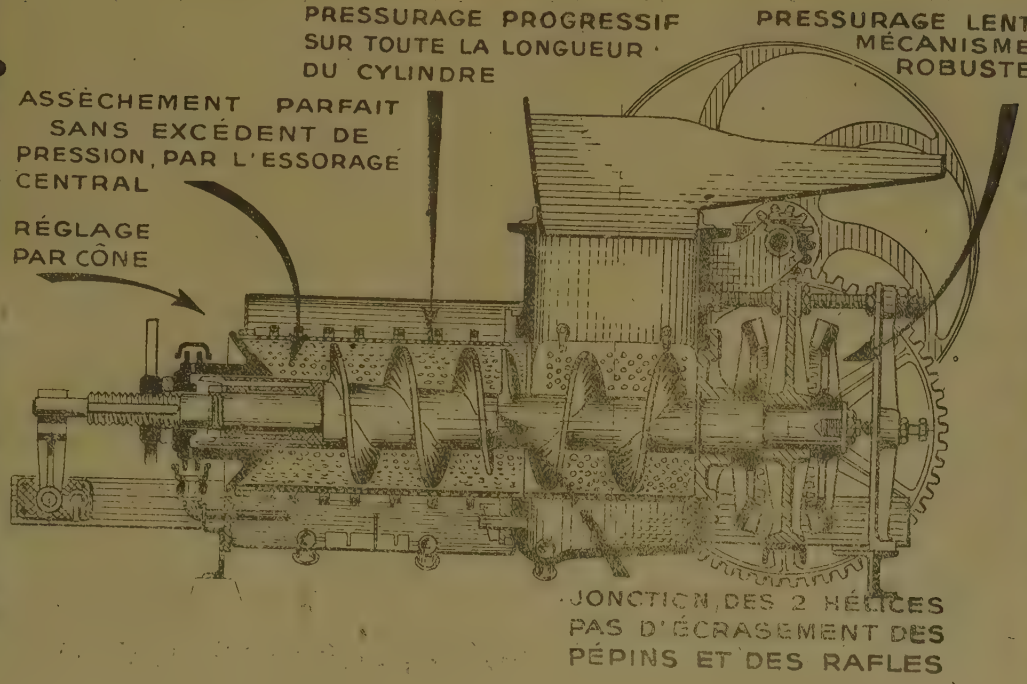
Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 15 JUILLET AU 21 JUILLET 1951

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	(+)0		pluie	(+)0		pluie	(+)0		pluie	(+)0		pluie	(+)0		pluie	(+)0		pluie	(+)0		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	20	9	»	22	11	»	23	9	»	24	11	»	24	13	»	28	15	»	28	14	»
ANGERS	17	10	1	22	10	»	23	10	»	24	12	»	25	14	»	29	15	»	28	16	»
COGNAC	21	14	16	23	11	»	24	13	»	24	13	»	28	16	»	30	18	»	30	17	»
BORDEAUX	25	15	8	23	11	»	24	12	»	24	11	»	27	15	»	30	18	»	31	16	»
TOURS	18	10	2	21	10	P	22	10	»	24	12	»	26	16	»	26	14	»	28	17	»
NEVERS	25	14	2	18	10	1	21	9	»	23	9	»	25	10	»	25	11	»	26	11	»
AGEN	29	17	3	28	11	P	24	9	»	25	11	»	28	12	»	31	13	»	33	13	»
CLERMOND-FERRAND	25	14	17	18	11	2	19	10	»	20	10	»	24	11	»	26	12	»	26	11	»
MONTÉLIMAR	32	17	1	25	14	2	19	15	P	21	15	»	26	13	»	29	18	»	29	19	»
TOULOUSE	23	17	36	22	11	4	23	9	»	24	11	»	26	13	»	30	15	»	32	16	»
CARCASSONNE	29	18	10	28	13	4	24	11	»	24	14	»	27	14	»	31	16	»	33	17	»
PERPIGNAN	28	18	»	29	18	5	26	17	»	28	18	»	32	19	»	32	20	»	34	21	»
MONTPELLIER	29	17	5	30	16	»	26	14	»	27	15	»	29	17	»	32	18	»	32	18	»
REIMS	21	12	2	19	7	P	21	»	»	24	10	»	26	13	»	24	11	»	26	13	»
STRASBOURG	25	17	1	24	12	P	15	1	1	22	10	»	26	16	»	25	10	»	26	16	»
DIJON	26	14	4	19	12	2	18	12	»	23	12	»	26	15	»	26	14	»	27	14	»
LYON	30	16	8	21	13	2	15	13	P	20	12	»	25	14	»	28	16	»	27	14	»
GRENOBLE	29	15	30	24	13	23	16	13	5	18	15	»	26	13	»	27	15	»	27	15	»
MARSEILLE	32	21	4	30	18	»	22	16	»	27	13	»	29	14	»	32	15	»	33	15	»
NICE	28	19	»	27	18	14	26	17	»	26	19	»	25	17	»	25	19	»	26	19	»
AJACCIO	35	18	»	28	20	1	25	13	»	26	15	»	25	15	»	26	17	»	»	17	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Presse Continue COLIN -

Plus de couchemars...
Plus de fourbes...



Vinification parfaite !!!

PRESSOIRS COLIN

21 Rue J.J Rousseau. Montreuil/s/Bois (Aisne)
Telephone : AVron 25-15 et 16

COMMUNICATION

faite par un spécialiste en France de la question de la transformation des ordures ménagères et de leur utilisation en culture.

Jusqu'à ces dernières année seul le fumier de ferme était utilisé pour restituer au sol l'Humus indispensable à la vie microbienne normale.

Nos cultivateurs et viticulteurs auraient intérêt à ne fumer leur sol qu'avec du fumier, l'emploi des engins mécaniques tend à le faire disparaître.

Il peut être remplacé et avantageusement par les GADOUES FRAICHES et par les TERREAUX de GADOUES fermentées, tamisés, criblés.

I. — LES GADOUES FRAICHES.

Elles sont constituées par les balayures, débris végétaux et de poissonnerie, ordures ménagères, etc.... ramassées et expédiées le jour même par wagon complet, en vrac, départ MARSEILLE, départ PARIS.

Elles restent les plus avantageuses pour les raisons suivantes :

1° Elles sont, avant leur expédition, sommairement débarrassées des ferrailles, verres, débris de poterie, etc...

2° Elles sont les plus riches en éléments fertilisants. Elles s'emploient, après mise en tas, comme le fumier de ferme. Elles jouent le rôle d'une éponge sur le sol. Elles en facilitent l'aération et l'enrichissement par l'Humus.

3° Elles constituent une fumure et un amendement recommandés dans les terres fortes.

MODE D'EMPLOI :

1° Les mettre en tas.

2° Les employer à la dose de 20 à 40.000 Kilogrammes à l'hectare selon les cultures, dès qu'elles se décomposent et se transforment en terreau.

3° Pour les cultures à la main, afin d'éliminer les matières impropres, les passer au crible (après mise en tas variable suivant l'état de décompositon').

Atténuez la mauvaise odeur qu'elles dégagent durant les premières semaines de mise en tas, en les recouvrant d'une couche de 10 à 20 centimètres de paille avariée, de fumier ou de terre.

Le rendement est meilleur si le tas est remué une fois ou deux avant usage et arrosé avec de l'eau ou du purin pour entretenir l'Humidité.

Les GADOUES FRAICHES sont employées avec succès depuis 50 ans dans les régions parisiennes, bretonnes : cultures maraîchères, betteraves et patates, provençales : jardins, vignes, primeurs. Des trains entiers sont utilisés dans le vignoble de l'Hérault, de Champagne.

Dosage moyen après mise en tas :

Azote	5 pour mille
Acide phosphorique	3 pour mille
Potasse	4 pour mille
Chaux	50 pour mille

PRIX DE REVIENT :

Les GADOUES FRAICHES chargées sans frais sont cédées GRATUITEMENT et avec **RISTOURNE** sur le prix de transport.

II. — TERREAUX de GADOUE, engrais organique naturel :

Ils proviennent de divers traitements et transformations rationnels des ordures ménagères qui permettent leur utilisation en viticulture et en culture apportant au sol l'HUMUS dont il est tant privé.

Le Terreau de Gadoue maille 10 M M est obtenu après fermentation et décomposition des ordures ménagères qui provoquent la désintégration rapide des matières organiques, en évitant toutes pertes en éléments fertilisants.

Les ordures ménagères après leur collecte quotidienne, sont déversées telles quelles dans des silos-cellules. Durant leur séjour, elles y subissent une fermentation, la température atteint, au bout de plusieurs jours, 70 à 80 degrés.

Après fermentation, les cellules sont déchargées et les gadoues déversées telles quelles dans une salle de stockage, où elles sont traitées mécaniquement.

Cette fermentation après avoir débarrassé les ordures de tous germes infectieux et pathogènes nuisibles à l'homme, aux plantes et aux animaux accélère ensuite la décomposition de toutes matières végétales ou animales base des éléments constitutifs de l'HUMUS, les facultés germinatives des semences ou graines parasitaires que pourraient contenir les déchets végétaux sont détruites.

Le Terreau criblé à 10 M M convient plus particulièrement aux cultures à la main.

Le Terreau de Gadoue criblé à 20 et 30 M M décomposé à l'air libre est moins cher, sa valeur fertilisante restant égale à celle du bon fumier de ferme, il convient plutôt aux cultures importantes, il remplace dans des conditions très avantageuses les gadoues fraîches.

CARACTERISTIQUES

Les terreaux de gadoues se présentent sous la forme d'un terreau de couleur brunâtre, légèrement humide, d'un poids spécifique d'environ 750 kilogs.

Inodores, ils peuvent s'employer immédiatement sans mise en tas, d'où suppression de diverses manipulations appréciables en raison de la cherté de la main-d'œuvre, manipulations nécessaires dans l'emploi des gadoues fraîches.

Ils se stockent et se conservent sans nécessiter des soins spéciaux.

Leur dosage en éléments fertilisants est une teneur moyenne.

Exceptionnellement l'analyse décèle parfois un dosage d'azote supérieur en raison de l'incorporation dans les gadoues de déchets d'animaux, viandes saisies ou autres.

La teneur en magnésie du terreau 10 M M en provenance d'AVIGNON est due à la richesse en magnésie des eaux de la Durance, utilisées par les ménagères de la dite ville.

Dosage moyen aux 1.000 K°	*Azote*	*Acide phosphor.*	*Potasse*	*Chaux*	*Magnésie*
Fumier de ferme préparé...	4 à 5 K°	2 à 3 K°	3 à 8 K°	4 K° 90	
Terreau de Gadoue 10 M/M.	5 à 7 K°	4 à 6 K°	5 à 8 K°	44 K° 00	7 K°
Terreau de Gadoue 20 M/M	, dosage à peu près semblable, mais teneur en magnésie plus faible				

VALEUR FERTILISANTE

Le terreau riche en matières humifères, remplace par excellence le fumier rare et de qualité parfois médiocre notamment dans le Sud de l'Europe.

Comparé au meilleur des fumiers, il présente les avantages suivants : propre, facile à manutentionner, transporter, et à répandre soit à la pelle soit au semeur à engrais.

Il apporte l'Humus nécessaire ainsi que les micro-organismes indispensables à la vie biologique du sol et à sa fertilité.

Les nombreux ferments nitrificateurs qui existent en abondance dans le sol trouvent avec ce terreau des conditions extrêmement favorables pour se développer.

Par contre, les bactéries dénitrificatives n'y trouvent aucun aliment hydrocarbonné permettant leur développement.

Le Terreau, par sa richesse en HUMUS facilite non seulement l'assimilation plus rapide et plus complète que le fumier des éléments fertilisants qu'il contient, mais également de ceux pré-existants : par exemple par suite d'un épandage d'engrais au cours de l'année précédente et non encore assimilés.

Il se mélange et s'emploie avantageusement dans la fabrication des engrais composés et organiques notamment dans le Midi de la France.

Son prix de vente varie de 500 à 600 fr. la tonne pris au dépôt.

MODE D'EMPLOI

Le Terreau s'emploie comme le fumier, mais à des doses sensiblement moindres.

TONNAGE

Il s'expédie en France à destination de la culture plus de 50 mille wagons de gadoues fraîches et terreau par an.

L'Ingénieur : DROMONT.

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et Adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

Fumez GRATUITEMENT vos Terres !!!...

Nous avons décidé de produire un **gros effort** *dans un moment de crise où le* **vin se vend mal. Viticulteurs réduisez** *vos frais de fumure en réutilisant comme par le passé les*

GADOUES FRAICHES

(BALAYURES)

●

DOSAGE MOYEN APRÈS MISE EN TAS

AZOTE.....	5 p. mille	POTASSE.....	4 p. mille
ACIDE PHOSP...	3 p. mille	CHAUX.	50 p. mille

HUMUS...

l'HUMUS reste l'élément le plus important de la fertilisation du sol.

CONDITIONS SPÉCIALES :

Sur wagon, départ Marseille, chargés GRATUITEMENT, port dû.

RISTOURNE SUR LE TRANSPORT :

2.800 fr. par wagon !!!...

par série de 6 wagons minimum

A ces conditions, passez sans délais vos commandes sur toutes époques.

Votre intérêt est de **FAIRE RÉSERVER AU PLUS TOT LES WAGONS** dont vous aurez besoin, avant et après les vendanges car ces conditions spéciales risquent de ne pas être maintenues.

Pour tous renseignements complémentaires écrire à

Entreprise G. DOBROUCHKESS

BUREAU DE VENTE DES GADOUES

16, rue Frédéric-Chevillon ou **1, rue Huysmans**

MARSEILLE ● **PARIS (6e)**

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1951

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.
- ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.
- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.
- **ALBIGÈNE**
- **VÉGÉTAX**

  } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

- **PHOSPHATES COMPLETS** (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR, LE SCHLOSOUFRE
(SOUFRE MOUILLABLE)

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, LE SOUPRENIC,
LE PARASITOX, LE SCHLODETE 50 (D.D.T.).

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS
SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.